

Frittierter Kalmar

ZUTATEN

450 g Kalmar, gesäubert
4 EL Speisestärke
1 TL Salz
1 TL frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer 1 TL Chiliflocken
Erdnussöl, zum Frittieren

Sauce nach Wahl, als Dip

Die Tentakel des Kalmars abtrennen, den Körper säubern, an einer Seite aufschneiden und flach aufklappen.

Die Tintenfischtuben längs aufschneiden. Die Innenseite kreuzweise einritzen und in kleine Portionstücke ca. 3 x 3 cm schneiden.

Speisestärke, Salz, Pfeffer und Chiliflocken mischen.

Die Mischung in einen Beutel füllen, Kalmarstreifen hineingeben und den Beutel kräftig schütteln, um das Fleisch gleichmäßig mit der Speisestärke-Gewürze-Mischung zu vermengen.

Etwa 5 cm hoch Erdnussöl in einen großen Wok erhitzen

Die Kalmarstreifen portionsweise in den Wok geben und jeweils ca. 2 Minuten frittieren, bis sich die Streifen aufwölben.

Garzeit einhalten, sonst werden sie zäh.

Die Portionen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Auf Teller verteilen und sofort servieren.

Dazu einen Dip reichen.

Würzige Dipsauce

2 - 3 kleine, frische rote Thai Chilis, entkernt und klein geschnitten

1 EL Zucker

3 EL Fischsauce oder helle Sojasauce

3 EL Limettensaft

2 TL Wasser

Zutaten in einer Schüssel vermengen

Nikolaj Täuber 0179-5430241